



# I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 13917 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 10 - Aprile 2006 - Info: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it)  
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Planeta  
Uvaggio: Fiano  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Carlo Corino  
Prezzo allo scaffale:  
€ 19,00-20,00

## Planeta Cometa Igt Sicilia

Planeta è uno dei marchi enologici italiani più conosciuti al mondo. Un traguardo straordinario, specie in considerazione della relativa gioventù del progetto. Guidata con sicurezza ed entusiasmo dai cugini Alessio, Francesca e Santi Planeta, l'azienda conta oggi su ben quattro cantine (Noto, Vittoria, Sambuca e Menfi), dislocate in tre province del sud della Sicilia. Dalla cantina di Ulmo a Sambuca, la prima della famiglia sorta nel '95, esce questo convincente Fiano in purezza, fermentato in barriques solo per una piccola percentuale del 10%. I profumi sono ben centrati e spaziano dalla pesca gialla al lichees fino al ribes nero, mentre in bocca il vino mostra i muscoli ma senza perdere mai di vista dinamismo ed equilibrio.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Masseria del Feudo Grottarossa  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 9.675  
Enologo:  
Vincenzo Bambina e Nicola Centonze  
Prezzo allo scaffale:  
€ 19,00-20,00

## Masseria Feudo Grottarossa Haermosa Igt Sicilia

Francesco e Carolina Cucurullo, che conducono con passione la Masseria del Feudo Grottarossa (110 ettari complessivi, di cui 12 a vigneto), sono riusciti ad imprimere ai propri vini uno stile moderno e dinamico, pur non trascurando una giusta dose di mediterraneità. E così la personalità di questo Chardonnay risulta ben definita e poco incline alla standardizzazione internazionale. L'impatto olfattivo è all'insegna del frutto maturo, ben amalgamato a toni speziati e leggere note balsamiche, che lo rendono nient'affatto banale, ma ricco e complesso. In bocca, il vino è ampio e morbido all'attacco, si sviluppa con vivacità e freschezza, chiudendo sapido e quasi salmastro.



Vendemmia: 2003  
Proprietà: Giuseppe Benanti  
Uvaggio: Nero d'Avola  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Salvo Foti  
Prezzo allo scaffale:  
-

## Benanti L'Intenso Igt Sicilia

Non solo Etna. Le nuove sfide della famiglia Benanti, impegnata nella produzione di vino a partire dalla fine dell'800, parlano oggi di terroir siciliani altrettanto affascinanti ed evocativi come quelli di Pantelleria e di Noto. Dalla proprietà siracusana, terra di antica coltivazione per i tradizionali vitigni dell'isola, nasce questo Nero d'Avola in purezza che, pur nella sua impostazione squisitamente mediterranea, non tradisce i caratteri stilistici della casa. I profumi sono ricchissimi e ampi e spaziano dalle note animali alla cerasa nera, dalle spezie ad un lieve timbro erbaceo. Caratteri che si riscontrano anche al palato, molto succoso e saporito e al contempo fresco, piacevole e vibrante. Non ancora comunicati prezzo e quantitativi di questa novità assoluta.



Vendemmia: 2005  
Proprietà: Az. Agr. Fenech  
Uvaggio: Malvasia delle Lipari, Corinto Nero  
Bottiglie prodotte: 15.000 (cl. 50)  
Enologo:  
Angelo Devittini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 36,00-38,00

## Fenech Doc Malvasia delle Lipari Passito

Francesco Fenech coltiva la Malvasia delle Lipari nella sua piccola azienda di tre ettari vitati (coltivati a guyot ad alta densità: 8000 ceppi ad ettaro), rinverdendo un'antica tradizione vitivinicola che si perde nella notte dei tempi tra le isole Eolie. L'uva raccolta in avanzato stato di maturazione viene esposta al sole su grandi "cannizzi" e tramutata in mosto mediante torchi "a trave". Il risultato è un vino intrigante e raffinato. Aromatico e floreale al naso e di bella freschezza al palato, risulta dolce ma mai stucchevole. Ancora molto giovane, un giusto periodo di affinamento in bottiglia ne amplificherà certamente le caratteristiche, rendendolo ancora più complesso.

## Editoriale

Sicilia en primeur e winenews.tv

*Dopo le anteprime toscane, dedichiamo la pagina di apertura della newsletter di questo mese alla Sicilia, l'estremo territorio meridionale dell'Italia del vino. Direttamente provenienti da "Sicilia en primeur", abbiamo scelto quattro etichette che secondo noi fotografano didascalicamente il fermento enologico dell'isola: da una parte due marchi ormai affermati come Planeta e Benanti, quest'ultimo impegnato a sfidare per la prima volta il vitigno siciliano forse più conosciuto: il Nero d'Avola; dall'altra due realtà meno note, ma capaci di produrre vini affascinanti, come Masseria del Feudo Grottarossa e Fenech, quest'ultimo alle prese con una vera e propria produzione di nicchia come la Malvasia delle Lipari. La 2005 in Sicilia è stata considerata da subito una grandissima annata e, in parte, anche il nostro assaggio conferma questa sensazione. Certo, i limiti delle varie anteprime sono noti a tutti e pertanto non condividiamo trionfalismi troppo immediati, dettati da valutazioni affrettate o, peggio, da precise strategie di comunicazione costruite a tavolino. Permettete, infine, di rendere conto del Vinitaly appena concluso, parlando di noi e non di etichette e bottiglie: proprio insieme alla manifestazione veronese ha preso forma [www.winenews.tv](http://www.winenews.tv), la prima web-tv sperimentale dedicata esclusivamente al mondo del vino. Un'iniziativa molto originale che crediamo sarà gradita anche ai nostri lettori ai quali, in questa speciale occasione, auguriamo anche una Buona Visione!*  
Franco Pallini  
Antonio Boco





Vendemmia: 2004  
Proprietà: Campo di Sasso srl  
Uvaggio: Cab. Franc, Merlot,  
Cab. Sauvignon, Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Helena Lindberg  
Prezzo allo scaffale: €  
34,00-36,00

## Campo di Sasso Toscana Igt Il Pino di Biserno

"Nominiamo" griffe del mese la Tenuta Campo di Sasso, benché non possieda, almeno dal punto di vista temporale, una storia così lunga (l'uscita del suo primo prodotto è datata infatti 2003) da meritarsi di stare in questa categoria. Grande esperienza e spessore storico, almeno dal punto di vista enologico, invece, li possiede in abbondanza se guardiamo ai personaggi che animano questo progetto: Piero Antinori e Lodovico Antinori. Campo di Sasso, infatti, rappresenta il luogo della storica riunificazione di due fratelli che, insieme a pochi altri personaggi del mondo del vino italiano, sono stati gli artefici del cosiddetto "rinascimento" del made in Italy in bottiglia. Da una parte la capacità imprenditoriale di Piero, Presidente della Marchesi Antinori, dall'altra la genialità di Lodovico, "inventore" della Tenuta dell'Ornellaia, in grado di rivaleggiare ad armi pari con la Tenuta San Guido e conquistare, in appena un ventennio, la ribalta assoluta dell'enologia mondiale. La Tenuta Campo di Sasso, situata sulle colline sopra a Bibbona, conta attualmente su 50 ettari di vigneto, coltivato prevalentemente a Cabernet Franc, Petit Verdot e Merlot e destinati ad arrivare a 70 ettari nell'immediato futuro. Per ora, le operazioni di vinificazione si svolgono in località La California, all'interno di un capannone climatizzato e riadattato a cantina, ma presto, non appena il progetto finirà il suo percorso burocratico, inizieranno i lavori per la realizzazione della nuova cantina all'interno della Tenuta, progettata da Gae Aulenti. Il Pino del Biserno, protagonista del nostro assaggio in anteprima e seconda uscita dopo L'Insoglio del Cinghiale, vino base dell'azienda, si pone alla metà della piramide produttiva della Tenuta Campo di Sasso. Ancora giovanissimo, ma già scalpitante, possiede nitidi profumi di frutti neri, arricchiti da un'intensa speziatura e da toni mentolati, solo leggermente adombrati dall'ancora massiccio contributo del rovere. In bocca, il vino dimostra una bella energia e una buona dose di freschezza, che contrasta adeguatamente carica alcolica e massa tannica.

Vendemmia: 2001  
Proprietà: Famiglia Paladin  
Uvaggio: Malbec  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Franco Bernabei  
Prezzo: € 25,00  
Bottiglia acquistata il 21 Marzo 2006,  
nell'Enoteca I Terzi di Siena

## Paladin - Bosco del Merlo Gli Aceri delle Venezie Igt Malbec

L'azienda condotta dai tre fratelli Lucia, Carlo e Roberto Paladin, 600 mila bottiglie di produzione annua, ha già conquistato un posto di rilievo fra i produttori veneti, contando soprattutto su una costanza qualitativa ormai consolidata. Di recente, i Paladin hanno aggiunto ai 100 ettari di vigneto di Annone Veneto anche quelli della Tenuta di Vescine, situata nei pressi di Radda in Chianti, nel cuore del Chianti Classico. Netti, integri e ancora penetranti sono i profumi di questo Malbec, che in bocca esprime buona energia ed equilibrio, forse, però, con un po' troppa immediatezza e semplicità.

Vendemmia: 2003  
Proprietà: Antonio Santarelli  
Uvaggio: Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Paolo Tiefenthaler  
Prezzo: € 12,00  
Bottiglia acquistata il 21 Marzo 2006,  
nell'Enoteca I Terzi di Siena

## Casale del Giglio Lazio Igt Petit Verdot

La famiglia Santarelli, impegnata da sempre in attività legate al vino, acquista l'azienda Casale del Giglio alla fine degli anni '60 e nel 1985 (da poco si sono spente le venti candeline ... ) avvia un'interessante progetto di studi e sperimentazione legati al territorio dell'agropontino e alle varietà che qui avrebbero potuto trovare il loro habitat ideale. Tra queste il Petit Verdot (una rarità in Italia, almeno se ne consideriamo la vinificazione in purezza), la cui versione '03 non ci è affatto dispiaciuta: intense note di frutti rossi, cenni mentolati e lieve pelliccia al naso, bocca rotonda, equilibrata e decisamente speziata.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: La Vis/Valle di Cembra Scarl  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 60.000  
Enologo: Gianni Gasperi  
Prezzo: € 11,00  
Bottiglia acquistata il 21 Marzo 2006,  
nell'Enoteca I Terzi di Siena

## La Vis/Valle di Cembra Doc Trentino Chardonnay Ritratti

E' decisamente una delle cantine cooperative più interessanti d'Italia. Per la qualità dei prodotti, anzitutto, per il loro corretto prezzo, per la valorizzazione dei vitigni e dei diversi areali di produzione, oltre che per l'oculata gestione manageriale (recente la costituzione di "Ethica", società commerciale del gruppo che raccoglie: La Vis, Casa Girelli, Villa Cafaggio, Poggio Morino, St. Andrae, Cesarini Sforza e Santa Tresa). Dalla composita gamma di etichette aziendali (ogni anno la cantina mette in commercio la bellezza di circa 6 milioni di bottiglie ... ), abbiamo pescato questo Chardonnay che coniuga all'olfatto dolci nuance di frutta matura a note tostate e lievi cenni agrumati. In bocca è dotato di bella acidità, coerenza e scatto finale. Vino equilibrato e di sicura piacevolezza.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Cantine Mezzacorona Scarl  
Uvaggio: Marzemino  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Fabio Rizzoli  
Prezzo: € 13,00  
Bottiglia acquistata il 21 Marzo 2006,  
nell'Enoteca I Terzi di Siena

## Cantine Mezzacorona Doc Trentino Marzemino Castel Firmian

Mezzacorona è un'altra grande e importante realtà cooperativa del Trentino ma non solo, infatti, fanno parte del gruppo anche Feudo Arancio e Villa Albius in Sicilia, Castello di Querceto e Nannetti in Toscana, Tolloy in Alto Adige e Righetti in Veneto. La linea Castel Firmian, dal nome dell'omonimo castello che si affaccia sui vigneti della Piana Rotaliana, è destinata esclusivamente alla ristorazione e alle enoteche. Il Marzemino protagonista del nostro assaggio, ottenuto da un vitigno di antica coltivazione, noto anche per essere stato celebrato nel Don Giovanni di Mozart, possiede profumi convincenti di marmellata di fragole ben integrati a cenni affumicati, mentre in bocca il vino è immediatamente piacevole.



Vendemmia: 1988

Proprietà: Raffaele Troisi

Uvaggio: Fiano

Quotazione: -

## Vadiaperti

### Fiano di Avellino

Nella giovane enologia italiana di qualità, non è molto frequente scovare vini bianchi con età a doppia cifra in grado di stupire ed emozionare. Il Fiano di Avellino di Vadiaperti è senz'altro tra questi, coniugando alla straordinaria longevità del vitigno l'espressione autentica di un territorio dalla grande vocazione bianchista. A mettere il primo mattone dell'azienda, nel 1984, fu il "professore" Antonio Troisi, per impostazione filosofica e partecipazione politica molto più di un grande vignaiolo. Dal '98, dopo la sua prematura scomparsa, Vadiaperti è nelle mani caparbie del figlio Raffaele, che, nel solco della continuità col passato, dimostra di avere idee chiare e convinzioni radicate. Un filo rosso che lega i vini di oggi a quelli di ieri, come questo commovente Fiano 1988. Incredibilmente complesso fin dai profumi, si trasforma e si arricchisce col passare dei minuti, quasi in un lento risveglio dopo un lungo riposo. Minerale, profondissimo e ancora graffiante, incarna alla perfezione lo spirito irpino, così come l'animo libertario dei suoi ideatori.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Castello di Cacchiano Docg Chianti Classico 2002

Il Castello di Cacchiano, situato nei pressi di Gaiole in Chianti, è un luogo dal fascino straordinario. Distrutto e più volte ricostruito, ospita oggi l'omonima azienda agricola, una delle più attente alla tradizione del Chianti Classico. La versione 2002 stupisce per equilibrio ed eleganza, doti davvero poco comuni in un'annata così disgraziata e piovosa. Eppure il vino mostra da subito un colore piuttosto definito, anche se nel solco di una concentrazione mai spenta e che anticipa le sensazioni olfattive, pulite e aggraziate, e gustative, con un palato davvero succoso e sapido, sempre ben sorretto da una grande spina acida.

**Cecilia Barcaccia**  
enonauta



Vendemmia: 2005

Proprietà: Dino Illuminati

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo, Passerina,

Riesling

Bottiglie prodotte: 150.000

Enologo: Claudio Cappellacci e Giorgio

Marone

Prezzo allo scaffale: € 4,50-5,00

## Illuminati

### Doc Controguerra Costalupo

Era il 1890 quando, in un territorio meraviglioso tra il mare e le montagne, nel nord dell'Abruzzo, Nicola Illuminati inizia la sua attività vinicola fondando la Fattoria Nicò. Oggi l'azienda porta il nome di Dino, nipote di Nicola, che la conduce con il supporto della moglie Marina e dei figli Lorenzo, Stefano ed Anna. Oltre cento ettari vitati e numerose etichette che spaziano dalla nuova e promettente Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane ai tipici bianchi della zona. Il Costalupo è uno di questi e presenta uno spettro olfattivo nitido e gradevole a ricordare la pera e la mela gialla mentre in bocca è coerente e piuttosto sapido.

Vendemmia: 2003

Proprietà: Antonio e Nicodemo Librandi

Uvaggio: Gaglioppo

Bottiglie prodotte: 800.000

Enologo: Donato Lanati

Prezzo allo scaffale: € 6,50-7,50

## Librandi

### Doc Cirò Rosso Classico

L'azienda Librandi, che sorge nella bella cittadina ionica di Cirò Marina nei pressi di Punta Alice, il promontorio sud del golfo di Taranto, è di certo una delle realtà storicamente più interessanti e meglio attrezzate della complicata viticoltura calabrese. Vignaioli da oltre quattro generazioni, i Librandi cominciano ad imbottigliare intorno agli anni '50 del secolo scorso, ed oggi si segnalano per una straordinaria attività di studio e valorizzazione delle numerose varietà autoctone della zona. Il Cirò Rosso '03 è un vino figlio dell'annata, dal colore che vira verso il granato, i profumi di frutta surmatura e spezie, la bocca coerente ed arcigna.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Massimo di Lenardo

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 25.000

Enologo: Massimo di Lenardo

Prezzo allo scaffale: € 7,00-8,00

## Di Lenardo

### Doc Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso

Realtà produttiva moderna e dinamica, grazie soprattutto all'attivismo del suo vulcanico patron Massimo di Lenardo, l'azienda di Gonars (in provincia di Udine) conta su 36 ettari vitati e una produzione di circa 500 mila bottiglie, per la maggior parte destinate ai mercati esteri. Peccato, verrebbe da dire, per una tale timidezza rispetto all'Italia, dato che i prodotti di questa cantina, da più di un secolo sulla breccia, dimostrano caratteristiche qualitative di tutto rispetto. E' il caso del Refosco, ottenuto dal vigneto "vigne da lis maris", pulitissimo e convincente al naso e dalla beva piena e saporita, quasi piccante.

Vendemmia: -

Proprietà: Casa Vinicola Zonin

Uvaggio: Prosecco

Bottiglie prodotte: 650.000

Enologo: Franco Giacosa

Prezzo allo scaffale: € 6,50-7,00

## Zonin

### Prosecco Special Cuvée

Sono oltre 1800 gli ettari vitati di proprietà della Casa Vinicola Zonin, distribuiti praticamente in tutte le zone vitivinicole più vocate d'Italia (e in ben 11 tenute), ma non manca anche qualche importante sconfinamento come la tenuta di Barboursville negli Stati Uniti. Le uve di Prosecco utilizzate per questa Special Cuvée, provengono dai vigneti della Tenuta Molin, situata ad Aquileia del Friuli, che con i suoi 60 ettari costituisce il più grande vigneto italiano di Prosecco. L'impatto olfattivo è nitido e contraddistinto da un fruttato intenso di bella pulizia. In bocca, il vino è leggermente abboccato e di estrema piacevolezza, contraddistinto da una fattura ineccepibile.





Vendemmia: 2002  
Proprietà: Rothschild-Mondavi  
Uvaggio: Cab. Sauvignon,  
Merlot, Cab. Franc, Malbec,  
Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 300.000  
Prezzo allo scaffale: €  
240,00-250,00

## Opus One

### Mondavi Rothschild Opus One

Opus One, originariamente risultato della joint-venture fra Robert Mondavi e Baron Rothschild, affianca oggi alla proprietà transalpina Constellation Brands, che ha assunto il controllo del 50% di Opus One, in seguito all'acquisizione della Robert Mondavi Corporation. Tuttavia, un accordo siglato nel 2005 tra la Maison francese e il colosso mondiale del vino, garantisce ad Opus One un'operatività e un'autonomia pressoché identiche al passato. Opus One, prima annata 1979, rappresenta semplicemente il grande vino di Napa Valley, a partire dai terreni da cui è ottenuto, unanimemente riconosciuti fra i più vocati al mondo per la coltivazione del Cabernet Sauvignon. Siamo nella zona di Oakville-Rutherford, in cui si trova anche il famoso vigneto To-Kalon, che fa parte dei vigneti di Opus One (42 ettari in tutto). La versione 2002 (anche in California, pare, non una grandissima annata), va detto è ancora molto giovane, tuttavia evidenzia all'olfatto rovere in esubero e in bocca una struttura ancora contratta. E' d'obbligo, pertanto, attendere la sua evoluzione a riposo in bottiglia.

I quaderni di  
**WineNews**  
CRITICA ENOLOGICA

### INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

☎ 3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it)

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it) specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

## Cosa vende

L'Enoteca Tognoni si trova appena dentro alle mura del paese di Bolgheri (via Lauretta 5, tel. 0565/762089, [www.enotecatognoni.it](http://www.enotecatognoni.it)) e propone, oltre all'ottimo assortimento di vini (specialmente della zona) una cucina di territorio, vivace e casareccia:

### Tenuta Campo di Sasso Toscana Igt L'insoglio del Cinghiale 2004 - € 15,00

Il primo vino dell'azienda di Piero e Lodovico Antinori

### Tenuta San Guido Toscana Igt Le Difese 2004 - € 17,00

Il vino base dell'azienda che produce il Sassicaia

### Guado al Tasso Doc Bolgheri Rosso Il Bruciato 2003 - € 17,00

Alla base della produzione di Antinori a Bolgheri

### Tenuta dell'Ornellaia Toscana Igt le Volte 2003 - € 11,70

L' "entry level" della Tenuta dell'Ornellaia

### Guicciardini-Strozzi Doc Bolgheri Rosso Ocra 2003 - € 10,00

Semplice e ben fatto, buon esempio di giusto rapporto prezzo/qualità

### Tenuta Argentiera Doc Bolgheri Rosso Villa Donoratico 2003 - € 16,00

Elegante e saporito questo rosso di bella bevibilità

### Terre del Marchesato Toscana Igt Emilio Primo 2004 - € 10,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese e Syrah, affinato sei mesi in barriques

### Michele Satta Doc Bolgheri Rosso 2003 - € 13,50

Vino dinamico e dall'inconfondibile temperamento

### Enrico Santini Doc Bolgheri Rosso Poggio al Moro 2003 - € 12,50

Denso e pieno, ma di grande equilibrio

### Le Fornacelle Doc Bolgheri Rosso Zizzolo 2003 - € 11,70

Merlot e Cabernet Sauvignon in quota paritetica, per un vino espressivo e godibile

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Francesco Tognoni, titolare dell'omonima enoteca:

### Le Macchiole Doc Bolgheri Rosso 2003 - € 15,00

Buona interpretazione di un'annata delicata

### Tenuta San Guido Toscana Igt Le Difese 2003 - € 17,00

Sangiovese in prevalenza con un'aggiunta di Cabernet Sauvignon

### Tenuta Campo di Sasso Toscana Igt L'insoglio del Cinghiale 2004 - € 15,00

Cabernet Franc, Merlot e Syrah per questo vino immediato e godibile

### Guado al Tasso Doc Bolgheri Rosso Il Bruciato 2003 - € 17,00

Pieno e mediterraneo, è saporito e caldo

### Bazzella Toscana Igt Pean 2003 - € 13,50

Coerente interpretazione di un'annata difficile

### Le Grascete Toscana Igt Antero 2003 - € 16,00

Moderno e intenso, dal finale lungo e dai tannini serrati

### Micheletti Toscana Igt Shiraz 2003 - € 15,00

Fresco, tannico e di bella struttura

### Ceralti Doc Bolgheri Rosso Alfeo 2003 - € 17,00

Di bella fattura, è potente e dai tannini levigati

### La Cipriana Doc Bolgheri Rosso 2003 - € 10,00

Ottimo rapporto qualità/prezzo, per questo vino sincero e pastoso

### Ca' Marcanda Toscana Igt Promis 2003 - € 22,00

Merlot, Syrah e Sangiovese, carnoso ed elegante



Albergo  
Ristorante  
Enoteca  
**Il Cacciatore**  
Seggiano - Monte Amiata - Grosseto  
Tel. 0564-950913 - Fax 0564-950291

### Il fanta-marketing del vino: possibili scenari futuri (2° parte)

Continua il nostro viaggio nel futuro, alla scoperta delle evoluzioni del marketing del vino. 2013: nascono wine-bar per gli amici a quattro zampe, in cui cani e gatti possono entrare con i loro padroni ed essere serviti con ciotole di vino delle denominazioni più sfigate, altrimenti destinate alla distillazione. 2014: per la gioia di grandi e piccini, ecco il primo album delle figurine del vino, completo di tutte le bottiglie, le denominazioni e i marchi noti. Scambi frenetici di figurine si svolgono in tutti i luoghi di aggregazione nazionale, dalle scuole agli uffici, dai bar alle piazze. In breve tempo la figurina più ricercata diventa quella rarissima di Daniele Cernilli che sorride. 2018: nasce il Partito della Bordolese, formato da vignaioli stanchi di impazzire tra magnum e doppie magnum, che si candida alle elezioni politiche con lo slogan "Bottiglie uguali per tutti" (raccogliendo però solo un misero 0,3% dei voti). 2019: le produttrici più avvenenti posano su un calendario completamente nude tra le barriques, ma l'iniziativa si disperde tra le molte altre simili. 2020: per rilanciare il settore in crisi profondissima, visto che ormai tutti parlano di vino ma nessuno lo beve più, il Ministero delle Politiche Agricole promuove la campagna "Adotta un vignaiolo": con una minima sottoscrizione è possibile mantenere una famiglia di produttori ed evitare che spiantino definitivamente i propri vigneti per sostituirli con coltivazioni di più redditizie patate.

Eleonora Ciolfi

*Non è pensabile raccontare le prelibatezze culinarie del ristorante Turandot (fraz. Genereute - strada della Forcella, 37 Perugia - Tel. 075/690125), ideate e interpretate dal giovane chef Massimo Infarinati, senza far riferimento alla splendida cornice che lo ospita. Il Castello dell'Oscano, che sorge in Umbria ed è stato a lungo punto di riferimento per uomini di cultura italiani ed europei, è circondato da un bellissimo parco dove sorgono cedri del Libano, sequoie e faggi rossi, e dove la bellezza degli interni è pari alle suggestioni naturalistiche. Dalla cornice al quadro: al Turandot potrete gustare una cucina equilibrata ed elegante, sempre volta ad esaltare i sapori e le materie prime utilizzate. Ottimo il flan di porro così come il tortello di pasta all'uovo e farina di kamut con farcia di persico reale e salsa di asparagi, deliziosa l'anguilla (il Trasimeno è a due passi...) steccata con alloro e pomodoro arrosto. Su pari livello i dessert e la piccola pasticceria, carta dei vini di stampo regionale ma di buona profondità.*

### La "top five" del Turandot de Il Castello dell'Oscano

**Poggio Canneto Igt 2004, Carini - € 18,50**

**Villa Fidelia Igt 2002, Sportoletti - € 38,80**

**Docg Torgiano Rosso Rubesco Riserva Vigna Monticchio 1997, Lungarotti - € 36,00**

**Merlot + T Igt 2000, Fanini - € 24,00**

**Docg Sagrantino di Montefalco 2000, Colpetrone - € 40,80**

## Non solo vino

### Akdov Vodka JSC Tatspirtprom



L'azienda Tatspirtprom è erede della storia, della tradizione e dell'esperienza più che centenaria della distillazione russa, retaggio culturale delle nobili famiglie di Kazan che nei tempi andati custodivano gelosamente i segreti di fabbricazione della vodka di qualità. La Vodka Akdov si presenta di un colore cristallino mentre i profumi, estremamente fragranti e freschi, ricordano con nettezza i cereali. Al palato è straordinariamente morbida e delicata, ben bilanciata nelle sensazioni alcoliche, ideale per il tipico abbinamento con il caviale o con preparazioni di mare, marinate o intingoli speziati. Distribuita in Italia dalla Fratelli Rinaldi di Bologna.

## I tre vini del cuore di...

### Davide Paolini

Scrittore, conduttore radiofonico e giornalista e meglio noto come "gastronauta", ha trasformato il cibo in medium di comunicazione, facendosi promotore di un vero e proprio movimento di cultura materiale, attento al marketing e alle nuove tendenze. Editorialista del Sole 24 Ore (dal 1983 è autore della rubrica "A me mi piace" che si trova sull'inserito domenicale del quotidiano milanese) è anche conduttore della seguitissima trasmissione "il Gastronauta" su Radio 24, oltre ad essere autore di interventi a carattere enogastronomico su pressoché tutti i giornali e le riviste italiane più importanti. Fra le sue pubblicazioni più note la "Guida ai ristoranti de Il Sole 24" (in uscita ogni anno), la "Guida agli itinerari dei formaggi d'Italia", "Cibovagando" - sempre per i tipi de Il Sole 24 Ore -, la "Garzantina dei prodotti tipici d'Italia" (Garzanti), di cui è curatore e "Il mestiere del gastronomo" (Sperling & Kupfer).

**Aldo Conterno Barolo Gran Bussia Riserva 1974**

**Château Petrus 1964**

**Ca' del Bosco Chardonnay 1983**